



SAUVIGNON BLANC

trocken, „Junges Schwaben“ *Fumé Blanc*

Jahrgang:	2022
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	96°Oechsle
Erntemenge:	30 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	7,5 g/l
Säure:	6,8 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	abgebeert, 60 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	12 Monate Spontangärung in 300 l und 500 l Holzfässern (1. und 2. Belegung), im Anschluss 4 Monate Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe



Verkostungsnotizen von Evangelos Pattas, Sommelier und Inhaber des Restaurants Délice in Stuttgart sowie "Sommelier des Jahres 2007":

Schönes dichtes Gelb mit leichten grünen Reflexen, strahlend. In der Nase dominieren Zitrusfrüchte (Limette, Zitrone, Grapefruit) und grasige Komponenten (grüne Paprikaschale), ergänzt von Stachelbeeren, Cassis, Ananas. Der Wein ist strukturiert, stoffig und saftig. Seine feine Mineralität ist geprägt durch Zitrusfrüchte (insbesondere Stachelbeere), grüner Paprika, erfrischende Limettenschalen sowie grüne Spargel und feine Holznote. Der lange und elegante Abgang ist saftig und sehr animierend.

➔ NEUER TEXT KOMMT NOCH